38e Année. — Tome LXXV. N° 1942 Paris, 17 Septembre 1931

REVUE DE VITICULTURE

LA QUESTION OLEICOLE EN FRANCE (1)

La culture de l'olivier est une nécessité en France

La culture de l'olivier présente des avantages indiscutables :

1° Elle permet d'occuper des terrains sur lesquels aucune culture ne pourrait prospérer ;

2° L'olivier, par son puissant système radiculaire, retient la terre des coteaux;

3° Il fournit des produits (olives pour la consommation en vert ou en conserve, huile pour l'alimentation et pour divers usages domestiques) dont le cultivateur ne saurait se passer ; qu'il serait obligé de payer plus cher que ce qu'il les produit, et, tout au moins pour l'huile, d'une qualité probablement inférieure à celle qu'il peut obtenir.

Elle ne présente qu'un seul inconvénient, la difficulté de sa récolte.

Ceci nous amène à dire que nous considérons pour l'avenir, la culture de l'olivier comme une culture familiale et non comme une culture d'exploitation.

Cependant pour celui qui a de grandes surfaces en oliviers, cette culture peut devenir rémunératrice, s'il fait une culture rationnelle, si l'on arrive à faire opérer mécaniquement la cueillette des olives (car la cueillette à la main grève le prix du litre d'huile de 2 à 5 fr.), si la défense de l'huile d'olive contre les huiles de graines et la fraude, est nettement entreprise, enfin en dernier lieu s'il cherche l'écoulement de sa récolte, directement auprès des consommateurs.

L'état actuel des plantations

Toutes les plantations se présentent dans les conditions suivantes : beaucoup d'arbres sont sains, mais peut-être plus nombreux sont ceux dont une partie du bois est pourrie, et qui ne vivent que par leur écorce.

Ces arbres ont une résistance secondaire aux maladies et la coulure physiologique des fleurs les affecte toutes les années.

Dans l'ensemble des plantations : 1/4 est abandonné ou presque abandon-

(1) Voir *Revue* n° 1941, page 165.

né et l'on ne visite les arbres que lorsqu'ils possèdent de la récolte ; une moitié est cultivée plus ou moins sommairement et reçoit un labour d'hiver et une taille bisannuelle, le dernier quart est cultivé avec soins et reçoit 2 labours, parfois un labour et 2 façons superficielles au cours de l'été, une fumure au fumier de ferme ou minérale tous les 2 à 3 ans, et une taille tous les 2 ans ; malheureusement dans ces plantations trop d'arbres sont toujours improductifs, du fait de leur nature ou de leur état de vétusté.

Avant de parler « culture rationnelle de l'olivier », nous devons dire que la culture de cette production est la plus simple qui existe, car on pratique les opérations culturales qu'elle demande, lorsque les autres cultures ne réclament aucun soin.

On fume, on laboure, on récolte l'hiver ; au moment des grands travaux de l'été (fauchaison, moisson, travaux du vignoble, récoltes diverses, etc.) on ne pense guère aux oliviers et, s'il n'y avait pas la cueillette des olives qui soit onéreuse, cette culture serait la plus facile.

Mais pour la rendre intéressante, il faudrait apporter certaines améliorations aux plantations et faire une culture plus rationnelle.

Améliorations à réaliser dans les oliveraies

La culture telle qu'elle devrait être comprise et réalisée

Nous avons déjà dit que beaucoup d'arbres trop vieux ne vivaient que par leur écorce ; ces arbres devraient être régénérés.

Le découragement des oléiculteurs depuis 30 à 40 ans a été tel, que pour le seul arbre capable de se régénérer sûrement, par ses propres moyens, le rural n'a rien fait, il a laissé dépérir ses plantations ; il a même empêché leur rajeunissement.

Alors qu'il change ses semences, qu'il sélectionne ses arbres et ses greffons, qu'il se procure d'excellents reproducteurs, il a laissé vieillir l'olivier, pourrir son tronc et ses branches, diminuer sa faculté de production, lorsqu'il avait toutes les facilités pour faire d'un arbre vieux un arbre jeune, vigoureux et productif.

La régénération de tous ces arbres, qui sont de véritables parasites dans les plantations, doit être entreprise de suite.

Au pied de ceux dont on peut espérer encore des olives, il faut laisser venir une à deux pousses de régénération et, lorsque ces rejetons seront devenus arbrisseaux, on supprimera les vieux pieds.

Les arbres sans valeur doivent être recépés de suite au-dessous du niveau du sol ; on laissera pousser librement tous les gourmands, on les sélectionnera petit à petit, et l'on n'en conservera que 2 à 3 au bout de 2 à 3 ans.

Les pousses de régénération doivent toujours provenir des grosses racines ou du collet des grosses racines.

Le nombre de pousses de régénération à conserver varie avec la densité de la plantation, c'est-à-dire avec le nombre d'arbres à l'hectare ; celle-ci doit être telle que les arbres adultes n'arrivent jamais à mélanger leurs feuillages.

A ce moment on les greffera si l'arbre-mère n'était pas franc de pied, ou si l'on désire produire certaines variétés spéciales d'olives.

Les variétés d'olives sont nombreuses, toutes sont certainement issues du hasard d'un semis naturel ou proviennent de plants importés ; le rural a fait la sélection des variétés mais n'a pas provoqué à notre connaissance, tout au moins en France, la création d'espèces par hybridation et semis de noyaux des fruits obtenus ou simplement semis de noyaux d'olives ordinaires.

Les variétés d'olives sont toutefois moins nombreuses que ce que l'on serait tenté de le croire et ceci, parce qu'il n'est pas rare qu'une même variété reçoive des noms différents selon les milieux.

Ces variétés d'olives sont de deux types différents, les olives d'huilerie et les olives pour la conservation.

Comme olives d'huilerie les principales variétés sont les suivantes :

Basses-Alpes : Verdale, Colombale ;
Alpes-Maritimes : Cailletier, Araban, Blanquetier ;
Bouches-du-Rhône, Vaucluse : Aglandau, Salonenque, Verdale ;
Corse : Sabine, Germaine ;
Var : Cayon, Cayet, Gros Ribier, Brun ;

Languedoc : Rouget, Pigalle, Corniale, Olivière.
Comme olives de confiserie : *vertes :*
Bouches-du-Rhône : Groussan, Picholine ;
Ardèche, Gard : Picholine ;
Hérault : Lucques, Amellau, Verdale ;
Var : Pruneau de Cotignac, Plant de Belgentier ;
Vaucluse : Verdale.

Olives Noires :

Drôme et Haut-Comtat : Tanche.

Ces variétés se trouvent bien entendu aussi dans les départements voisins de ceux mentionnés, ainsi que d'autres variétés, qu'il serait trop long d'énumérer.

Partout où l'on fait du greffage, afin d'améliorer la production, on multiplie de préférence les olives de confiserie, car leur vente est plus rémunératrice.

Si la plupart des cultures ont vu leurs méthodes d'exploitation améliorées, pour l'olivier nous sommes en retard.

Nous savons pourtant ce qu'il convient de faire, l'expérience, la démonstration ont montré l'action heureuse des fumures et des tailles rationnelles, mais toujours, parce que la culture de l'olivier est déficitaire du fait de la vieillesse des arbres, de la difficulté de la récolte et du manque de protection des huiles, on ne veut pas engager des dépenses ; on recule d'autant plus devant ces dépenses, que lorsqu'on les engage, il faut atteindre 2 à 3 ans, avant qu'elles donnent des résultats.

De 1911 à 1920, des centres d'études oléicoles avaient été créés dans une dizaine de communes, de 1921 à 1928 la recherche et la démonstration furent

organisées dans quatre centres très importants (Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône, Gard, Var) créés par l'Office Régional Agricole du Midi.

Les résultats obtenus nous ont permis au cours de 20 années, de fixer les règles que devraient suivre les oléiculteurs.

1° *Façons culturales.* — L'olivier occupant toujours des terrains secs, ordinairement en pente, souvent très perméables, l'évaporation excessive de l'eau du sol est toujours à craindre ; on peut même dire, que c'est là la circonstance qui influe le plus sur la production.

Dans nos centres d'études et durant sept années consécutives, des parcelles voisines ont reçu, la première : un labour d'automne et un labour de printemps ; la deuxième un labour d'automne et trois hersages au cours de l'été.

Au point de vue « production », les observations n'ont pas été très intéressantes, mais au point de vue végétatif, on a pu constater que les oliviers de la parcelle 2 ont toujours eu meilleure apparence.

Toutes les oliveraies dans lesquelles la récolte est hâtive, devraient recevoir comme minimum : un bon labour d'automne ou d'hiver ; après la récolte, un léger labour de printemps et deux façons superficielles au cours de l'été.

Là où la récolte est très tardive, il faudrait exécuter un bon labour avant récolte, un après récolte.

Des essais, sur l'influence du buttage des souches, nous ont permis de constater que cette opération était complètement inutile.

2° *Fumure de l'olivier.* — Les essais avec engrais nous ont toujours montré l'heureuse influence des matières nutritives sur la végétation et la production ; ils ont indiqué que c'était toujours une erreur, lorsqu'il s'agissait de cultures arbustives à grand développement comme l'olivier, d'établir des fumures en se basant uniquement sur le principe de restitution des éléments enlevés au sol par les récoltes, car un inconnu existera toujours et c'est le suivant : quelle est la proportion d'éléments nutritifs, nécessaire pour reconstituer annuellement le tissu ligneux des racines et des tiges.

Ici seule l'expérimentation peut nous renseigner.

Si une récolte d'olives enlève au sol 22 à 25 k. d'azote, autant de potasse et 15 kilos d'acide phosphorique, une bonne fumure doit apporter au sol d'après nos essais 40 k. d'azote, 45 k. de potasse et 30 k. d'acide phosphorique par hectare.

La fumure sous la forme de 50 à 80 k. de fumier ; 0 k. 800 de sulfate d'ammoniaque ou 1 k. de nitrate de soude, de 1 k. de superphosphate et 0 k. 500 de chlorure de potassium, ou si le fumier fait défaut : 2 k. de sulfate d'ammoniaque ou 2 k. 500 de nitrate de soude, 2 k. de superphosphate et 1 k. de chlorure de potassium, par arbre et tous les deux ans, nous a donné les meilleurs résultats.

Ces engrais doivent être employés avant le labour d'hiver après récolte et répandus sur toute la surface couverte par l'arbre.

3° *Taille de l'olivier.* — L'olivier ne produisant que sur le bois de deux ans, la récolte d'olives se poursuivant parfois tardivement, les cultivateurs ont toujours supposé que la production devait être bisannuelle et de ce fait, ils taillent

ordinairement leurs arbres tous les deux ans ; en opérant ainsi, ils se privent de récolte une année sur deux.

L'année de la taille, il y a suppression du vieux bois, et ce n'est que l'été suivant qu'il se formera des brindilles à bois qui seront fructifères l'année après, mais si l'arbre est sain et vigoureux, rien ne s'oppose à ce que la même année il constitue du bois et nourrisse une récolte et, dix années consécutives d'essais entre des parcelles d'oliviers placées côte à côte, l'une subissant la taille bisannuelle, la deuxième un élagage modéré toutes les années, c'est cette dernière parcelle qui en moyenne et par an a donné un tiers de récolte en plus.

Par cette méthode qui a de nombreux adeptes aujourd'hui, on augmente le rendement, on évite les grosses mutilations aux arbres et le coût de la main-d'œuvre est à peu près identique.

En pratiquant l'élagage annuel, il suffit d'enlever le bois mort, les rameaux inutiles et tous ceux qui gênent l'aération intérieure de l'arbre.

4° *Maladies et parasites de l'olivier.* — On se préoccupe peu en général des parasites qui s'attaquent à l'olivier ou à l'olive.

Parmi ces parasites, les uns comme les rongeurs du bois (phlœotribus ou neiroun; hylésine, etc.) ne vivent que sur les oliviers abandonnés ; on ne les voit jamais sur les arbres bien soignés.

Le ver de l'olive ou dacus est assez fréquent, mais n'occasionne pas les dégâts que l'on constate dans les régions plus chaudes, où les arbres étant très grands, il faut attendre que les olives soient mûres pour les faire tomber par le gaulage.

Ici les olives subissent les atteintes de 4 à 5 générations de dacus et le nombre de parasites étant alors incalculable, les dégâts sont toujours très importants.

Dans tous les départements, sauf dans les Alpes-Maritimes, la Corse et une partie du Var, la récolte commençant dès fin octobre, le dacus peut influencer fâcheusement la qualité des produits, mais nuit peu au rendement définitif.

La teigne de l'olivier ou chenille mineuse occasionne aussi beaucoup de dégâts lors de la floraison.

Contre ces deux derniers parasites, l'on ne fait aucun traitement, nous ajouterons qu'il serait impossible d'en opérer un suffisamment efficace, car le seul connu, celui qui utilise les solutions arsenicales ne donne des résultats que si l'on opère sur de vastes surfaces ; il est impossible de les réunir dans une région de très petites propriétés.

De 1908 à 1913, les solutions arsénicales sucrées, employées en essais par le Service de l'Oléiculture ont montré cependant leur réelle valeur contre ces parasites.

Nous poursuivons dans nos oliveraies d'essais, des recherches spéciales contre le ver de l'olive.

C'est peut-être la fumagine ou noir qui ennuie le plus les oléiculteurs et, cette maladie parasitaire est assez fréquente dans les oliveraies peu aérées.

Elle se produit rarement sur les oliviers bien taillés où l'aération du végétal ne fait pas défaut, mais les arbres touffus, négligés, placés dans les bas-fonds sont souvent attaqués.

On se débarrasse facilement de la fumagine par des tailles énergiques, la destruction par le feu des débris de taille et l'emploi d'une solution de chaux à 10 % que l'on pulvérise sur les arbres atteints après la taille.

Accidents météorologiques. L'année 1929, plus précisément les journées des 12 et 13 février 1929, ont été funestes aux oliveraies et dans plusieurs départements (Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse), les dégâts ont été considérables.

Ici les propriétaires ont été obligés, soit de faire de la régénération, lorsque la gelée avait détruit les oliviers jusqu'à la souche, ou de tailler les arbres sur le vieux bois, lorsqu'une partie seulement des branches avait été détruite par les grands froids.

Nous avons toujours recommandé aux oléiculteurs de rajeunir les oliviers, même lorsque la gelée avait endommagé les grosses branches, tout en ayant épargné le tronc, car c'est le seul moyen d'assurer l'avenir et la vitalité des plantations.

5° *Récolte des olives.* — Elle est toujours faite à la main, sauf dans les Alpes-Maritimes et le Var, où la dimension des arbres étant plus grande, on doit pratiquer « le gaulage des arbres » ; en Corse, on ramasse les olives sur le sol.

Elle commence dès fin octobre et, année normale, elle est finie courant janvier ; elle est plus tardive dans les départements où l'on fait le « gaulage », car il faut attendre que la maturité des fruits soit presque complète pour faire cette opération.

Elle est pratiquée ordinairement par des femmes et celles-ci peuvent cueillir une quantité d'olives plus ou moins considérable ; une ouvrière habile peut ramasser sur l'arbre jusqu'à 60-70 k. d'olives si la récolte est importante, mais quelques kilos seulement si les fruits sont peu nombreux.

La cueillette des olives est une opération très onéreuse qui grève le prix du litre d'huile de 2 à 5 francs, et, si celui qui exploite pour ses besoins personnels quelques oliviers seulement, n'envisage pas trop cette dépense, il n'en est plus de même de l'exploitant qui en possède beaucoup.

Les efforts de plusieurs constructeurs sont portés vers la réalisation d'un dispositif permettant de faire tomber rapidement les fruits sur des bâches ; le coût de la cueillette serait ainsi bien diminué.

A l'heure actuelle, la dépense de récolte des olives revient de 0 fr. 50 à 1 fr. le kilo ; comme il faut 5 k. d'olives pour faire un litre d'huile, celui-ci est bien grevé de 2 à 5 fr., du fait de cette opération et, le prix de la bonne huile à 7 à 8 fr., le litre, n'est plus rémunérateur ; si le coût de la récolte était diminué de 80 %, comme nous l'espérons, la production de l'olivier serait rémunératrice aux cours actuels de l'huile, alors qu'elle est déficitaire.

Nos essais au cours de la dernière campagne ont montré que ce difficile problème, dont dépend l'avenir de l'oléiculture, était en bonne voie de réalisation.

(*A suivre.*) J. Bonnet.

CONTRIBUTION A L'ETUDE DES VINS D'HYBRIDES

Depuis plusieurs années, j'ai étudié les vins d'hybrides, de ces cépages, les uns étant des producteurs directs, les autres étant destinés à être greffés ; dans le premier cas, on a surtout à faire à des sujets s'adaptant au sol, résistant aux maladies dues aux cryptogames, fournissant des vins sains de bonne qualité et de goût peu foxés.

L'avantage de ces hybrides est de rendre la culture moins coûteuse et de garantir souvent des productions abondantes. Avec eux, on a prétendu obtenir des vins aussi bons que les vins de vieilles vignes françaises, obtenir même des prix de vente assez importants mais on a également reconnu que beaucoup de ces vins d'hybrides sont mauvais, de faible valeur alimentaire, influençant le goût et sa constitution chimique ; il faut signaler encore la variété de ces cépages très nombreux, ce qui déroute trop souvent lorsque l'on veut choisir.

En ce moment, tout le monde veut éliminer les vins de qualité médiocre, tout le monde a affirmé qu'on ne peut pas obtenir avec ces raisins d'hybrides des vins de table très fins, mais on sait aussi qu'on en a obtenu des vins très acceptables, normaux ; on a constaté une diminution des frais souvent élevés, ce qui procure une véritable économie et même, pour le viticulteur, de réels services pécuniaires.

Il convient encore d'ajouter que beaucoup de ces hybrides ont apporté souvent un rendement inférieur aux vignes françaises, surtout dans les années indemnes d'invasions cryptogamiques, où l'on n'atteint pas le rendement de l'Aramon, sauf quelques teinturiers exceptés ; on peut donc noter que les hybrides, dans les années de disette, assurent une production moyenne et appréciable.

Nous savons encore que l'unanimité s'est faite pour certains cépages ; citons seulement les numéros S. 4643, 5455, 6905, 5484, C. 7120, 3, etc., et pour les vins blancs, S. 5409, 6468, 5356, C. 12, 13, etc., dont quelques-uns ont été analysés et reconnus normaux, même quelquefois, fins, moelleux, très bons.

Ces hybrides ont produit des vins bien équilibrés comme composition, droits de goût, assez fins (finesse et grain), appréciés par le dégustateur, luttant avantageusement contre les vins de vieux vignobles, et acquérant de très bons prix.

Dans ces années, nous avons procédé à l'analyse des vins d'hybrides envoyés gracieusement par les viticulteurs de l'Ardèche, de l'Aude, de la Haute-Garonne et de Saône-et-Loire. Cette année, nous avons étudié déjà pour la vendange 1930 les vins de cinq de ces hybrides envoyés par MM. Granel et Ravat ; tous les vins provenaient des cultures de cépages Couderc et Seibel.

Voici les résultats analytiques trouvés :

ANNÉE 1930

A. — *Vins rouges*

Provenance	Aude	Aude	Saône-et-Loire
N° de l'hybride	*S. 11.705*	*S. 11.803*	*S. 8.365*
Alcool %	11°15	12°4	12°35
Extrait à 100° par litre	25gr95	26gr58	31gr00
Sucre restant en S. I.	1.825	1.925	2.875
Acidité totale en $So^4 H^2$	4.243	5.293	7.019
Acidité volatile en acide acétique	0.477	0.477	0.405
Ethers totaux en tartrate neutre d'Ethyle	3.247	2.422	3.155
Ethers volatils en acétate d'Ethyle	0.196	0.259	0.230

Le S. 11803, variété très vigoureuse, résiste aux cryptogames, fertile, mûrit en première époque tardive, vin rosé à degré alcoolique, moins de rendement que l'Aramon.

Le S. 11705, belle résistance sans aucun traitement, abondance en raisins moyens, très bon, mûrit en première époque tardive, valeur culturale très grande.

Le S. 8365, supérieur au Gamay, récolté dans un sol schisteux.

En comparant l'analyse de ces vins avec l'un de la récolte 1929 (Aude), nous remarquons qu'il n'existe pas de différences appréciables ; l'alcool assez élevé, ainsi que les extraits ; quant au vin de Saône-et-Loire, l'alcool et l'acidité totale sont peu supérieurs à ceux de 1929.

B. — *Vins blancs*

	Saône-et-Loire 1930	Saône-et-Loire 1929
N° de l'hybride	*S. 5.474*	*S. 8.229*
Alcool %	10°76	11°08
Extrait à 100° par litre	20gr70	21gr375
Sucre restant en S. I.	4.90	5.475
Acidité totale en $So^4 4^2$	4.106	2.825
Acidité volatile en acide acétique	0.810	0.614
Ethers totaux en tartrate neutre d'Ethyle	3.655	3.210
Ethers volatils en acétate d'Ethyle	0.341	0.210

L'analyse nous enseigne que l'alcool est un peu plus faible, mais que le sucre restant est semblable au n° 6980 (1929), de plus les éthers totaux sont en augmentation par rapport à 1929.

Voyons aussi les résultats obtenus avec le vinicolorimètre de Salleron ?

Vins de l'Aude. — 11705. — Rouge=0,84 mill.; 11803 4 v. rouge, 6,43 mill.

Vins de Saône-et-Loire. — 8365. — Rouge=1,18 mill.

Dégustation.

Aude 11705. — Très coloré, bon, franc de goût. — 11803, un peu acide et astringent, mais vin un peu moelleux.

Saône-et-Loire 8365. — Vin bon, mais moins que 1929.

Saône-et-Loire 5474. — Finesse de goût, très bon et normal. — 8229. Bon vin, un peu éventé.

Nous ajoutons que la dégustation des vins de 1929 a donné en résumé de *très bons* vins pour les numéros 7120, 8718, 6905, 1000, 8748, 6339, et les numéros 13, 6980, 8717 et 10173.

On peut ainsi avoir des vins d'hybrides appréciés, normaux et même fins.

En employant les meilleures méthodes de vinification moderne, les meilleurs cépages d'hybrides bien connus et des levures actives et sélectionnées, on peut obtenir des vins appréciables que le commerce semble rechercher.

E. Kayser.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le 3 septembre au soir, il a fait un gros orage en Provence et dans le Gard où la grêle était mêlée à la pluie. Il y a eu peu de dégâts qui ont été largement compensés par le bien, fait à la récolte, à cause de la sécheresse qui se faisait sentir dans certains terrains et sur les coteaux. La partie Est de l'Hérault a bénéficié ce même jour, d'une pluie bienfaisante ; mais le reste du département et l'Aude n'ont pas eu d'eau ; et le vent violent du Nord qui a soufflé pendant quelques jours après, a fait encore du mal, à la récolte des vignes qui souffraient de la sécheresse.

On a activé la vendange dans certains endroits, afin d'éviter la dessiccation des raisins sur les coteaux et dans les terrains secs, surtout dans les vignes qui avaient été fumées en retard avec des fumiers chauds. Ce qui prouve bien que les fumiers chauds, fumiers d'écurie, de bergerie, de porcherie et autres, doivent être employés avant janvier.

Le 8, une pluie d'hiver sans coups de tonnerre est tombée pendant presque toute la journée et une bonne partie de la nuit, dans toute la région méridionale. Ce temps paraissait vouloir se prolonger, au grand mécontentement des propriétaires et des vendangeurs ; mais le mercredi 9, un soleil radieux et chaud a permis de continuer la cueillette des raisins pas sans mouiller fortement les jupes des coupeuses pendant toute la matinée.

Cette pluie aura bien lavé les raisins. Et sa pénétration dans le sol, permettra aux racines de sucer les sucs nourrissants qui gonfleront et alimenteront les raisins encore sur souche et faciliteront l'aoûtement du bois.

Des trombes d'eau ont causé des dégâts dans certaines localités du Languedoc. La pluie a continué pendant toute la nuit ainsi que pendant la journée du vendredi et une partie de la nuit inondant des plaines basses. Le temps était bien pris et faisait craindre la persistance de pluies qui auraient fait éclater les raisins et déterminé leur pourriture. Le samedi 12 septembre, le vent du Nord a soufflé, ce qui a séché les raisins et assaini les plaies des grains ouverts. Pourvu

que le temps sec dure jusqu'au 20, les raisins s'assainiront, le vin sera excellent et le rendement sera supérieur à ce qu'il aurait été, s'il n'avait pas plu.

Après ces dernières pluies, l'ajout d'un peu d'acide tartrique à la cuve s'impose.

Cette année, d'après la loi du 4 juillet dernier, on déclare bien à part, les vins de raisins rouges et les vins de raisins blancs ; mais on ne défend pas au commerce de décolorer les vins rouges, ce qui nuit aux vins blancs de cépages blancs.

Les premiers vins faits sont bien constitués et titrent un bon degré alcool.

La récolte sera moyenne dans notre région et approchera les 30 millions d'hectos, si le temps permet de rentrer tout ce qui est sur souches.

Nous sommes heureux de constater qu'on s'applique cette année, plus que de coutume, à faire de bons vins dans le Languedoc, pays de la vigne par excellence.

Les cuvaisons seules restent un peu longues, parce que beaucoup de caves ne sont pas encore bien outillées pour décuver et pressurer pendant qu'on vendange.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles ont été ternes, parce que tout le monde est actuellement occupé aux vendanges. Très peu de monde, à tel point que le mardi 8 à Montpellier, on n'aurait pas dit que c'était jour de marché.

Les sous-marcs ne sont pas recherchés comme les années précédentes. Et les prix restent toujours faibles. Les Chambres d'Agriculture se refusent à établir les cotes officielles. Ce qui est rare, au moment où la vendange touche à sa fin.

On fait beaucoup de bruit, autour de la répression de la fraude.

Le député de l'Hérault, président de la Commission des Boissons de la Chambre, est venu à Montpellier le jour du marché du 8 courant. Nous avons constaté qu'on faisait le vide autour de lui. Sauf de rares viticulteurs qui s'approchaient pour critiquer âprement son action contre la liberté du propriétaire.

A la dernière manifestation des viticulteurs, à Montpellier, nous pensions que les différentes associations de défense viticole, avaient fusionné avec la C. G. V. Quelques jours après, nous avons appris que le *Syndicat régional des vignerons du Sud-Est* qui comprend de hautes personnalités viticoles et beaucoup de viticulteurs, restait indépendant.

Voici l'appel qui a été adressé aux vignerons du Midi par ce Syndicat :

Le Conseil d'Administration du Syndicat des Vignerons du Sud-Est, réuni à Nîmes, le 31 août 1931, a décidé d'adresser aux vignerons de sa circonscription, l'appel suivant :

Comment la Confédération Générale des Vignerons de Narbonne a sacrifié les intérêts des vignerons du Gard, du Vaucluse, de l'Ardèche et des Bouches-du-Rhône.

Le Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est, créé à Nîmes en 1909, qui englobe la presque totalité des Caves Coopératives et des vignerons du Gard, du Vaucluse, de l'Ardèche et des Bouches-du-Rhône, rappelle à ses adhérents qu'il a donné sa démission de la Confédération générale des Vignerons de Narbonne en mai dernier, parce que cette Association a demandé aux pouvoirs publics, malgré nos véhémentes protestations, le Blocage départemental, qui, s'il avait été voté par le Parlement, aurait ruiné les départements du Gard, du Vaucluse, de l'Ardèche, et des Bouches-du-Rhône, dont le Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est défend les intérêts strictement économiques.

Le Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est aurait manqué à sa mission s'il avait admis une telle iniquité dont le résultat aurait été la ruine des propriétaires, des commerçants et des ouvriers des départements qu'il représente.

Malgré les services rendus dans cette circonstance par son attitude énergique, le Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est s'étonne que la Confédération générale des Vignerons de Narbonne essaye à nouveau d'englober sous sa tutelle les départements du Gard, du Vaucluse, de l'Ardèche et des Bouches-du-Rhône, avec le concours de certaines personnes qui depuis deux ans et hier encore, étaient ses plus farouches adversaires. Le passé répond de ce que serait l'avenir si les vignerons du Gard, du Vaucluse, de l'Ardèche et des Bouches-du-Rhône, abandonnant leur indépendance reconquise, rentraient à nouveau dans les rangs de la Confédération générale des Vignerons de Narbonne.

A l'unanimité les Membres du Conseil d'administration du Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est, réunis à Nîmes le lundi 31 août, groupés autour de leur Président, M. Roger Rouvière, dans un élan de solidarité viticole, mettent en garde les vignerons des départements dont ils défendent les intérêts, contre les démarches tendancieuses dont ils pourraient être l'objet de la part d'un groupement qui sous une dénomination prêtant volontairement à confusion, adhère à la Confédération générale des Vignerons de Narbonne et cherche à jeter la désunion parmi les vignerons des départements du Gard, du Vaucluse, de l'Ardèche et des Bouches-du-Rhône.

Etaient présents et ont signé :

André Pallier, Président de la Chambre d'Agriculture du Gard, Membre du Conseil supérieur de l'Agriculture, Correspondant national de l'Académie d'Agriculture et une longue liste de viticulteurs connus dans la région.

C'est le manque d'unité de vues qui porte préjudice aux viticulteurs méridionaux.

L'action de la C. G. V., que nous avons souvent critiquée, paraît pourtant un peu mieux dirigée par le nouveau président ; mais il y a encore trop de dirigeants de sections qui ont un fil à la patte. Pour être indépendants et forts, il ne faut solliciter aucune faveur des pouvoirs publics.

On tente, en ce moment, à faire servir, par les cafés du Midi, des vins blancs comme apéritifs. On aurait dû y songer plus tôt ; mais les grands manitous de la viticulture feraient quelque chose de pratique s'ils simplifiaient les entraves qu'on met à la circulation et à la vente du vin.

Pourquoi exige-t-on une licence spéciale aux cafetiers qui veulent servir du vin ?

Quand les viticulteurs du Midi commenceront-ils eux-mêmes à faire de la propagande pour les produits qu'ils récoltent, en demandant comme apéritif un vin blanc sec ou un Frontignan, au lieu de se faire servir un Porto, un Madère ou tout autre produit d'Espagne ou d'Italie ?

Stations uvales. — On a fait grand bruit, il y a quelques mois, autour des stations uvales.

On a presque attendu la fin des vendanges pour les organiser, c'est-à-dire au moment où les raisins vont finir.

De plus, ces fameuses « Stations uvales » sont passées inaperçues et ne rendent aucun service à la viticulture. Il aurait fallu quelque chose de grand, d'imposant, qui frappe. Nous pouvons dire que les Stations uvales de cette année ont fait long feu.

A qui la faute ?

M. Castel, député de l'Aude, grand négociant en vins à Lézignan, a fait une lettre au ministre de l'Agriculture pour demander le blocage d'une partie de la récolte.

Cette lettre, faite au début des vendanges, était prématurée, puisqu'on ne connaissait pas encore le rendement. Peut-être était-ce pour impressionner les acheteurs et faire remonter les cours ? Avant de bloquer les vins français, il faudrait

interdire l'entrée des vins étrangers à tarif spécial. La lettre de M. Castel a tout de même impressionné le Ministre de l'Agriculture, qui a convoqué la Commission interministérielle pour le lundi 14 courant.

Nous parlerons des mesures prises par cette Commission dans notre Chronique de la semaine prochaine.

Nous constatons que, malgré toutes les menaces d'application de la loi du 4 juillet dernier et la crainte d'un blocage, les cours des vins n'ont pas remonté. — E. F.

L'état des vignobles dans le Beaujolais. — Les vendanges, en général, dans le Beaujolais ont lieu du 10 au 30 septembre suivant les années, suivant l'exposition des vignes. Sans manquer à cette règle, cette année-ci, elles seront plus abondantes que l'année dernière où les maladies ont sévi anormalement, mais elles seront de qualité certainement moyenne, quels que soient les bienfaits d'un soleil réparateur.

D'ailleurs au moment où j'écris, 6 septembre, le ciel couvert, les pluies, l'humidité avec température basse ne sont pas de bon augure. Et la pourriture fait des progrès.

Le 14 juillet, les vignes étaient encore très belles, avec une vigueur végétative très nette et une fructification pleine de promesses.

La persistance du mauvais temps, fin juillet et août, a modifié ces espérances. Bien mieux, la grêle s'est abattue sur les cantons d'Anse, du Bois-d'Oingt et de Belleville-sur-Saône. Plus de vingt-cinq communes ont particulièrement souffert. Certaines même ont été spécialement ravagées avec les souches meurtries sous l'intensité du fléau.

En résumé, il est certain que le Beaujolais, cette campagne-ci, ne sera pas à citer pour la qualité de ses vins comme il le fut en 1929 par exemple. — Dr P. C.

Situation du vignoble des Charentes. — Cognac, le 8 septembre 1931. — Dans la region des Charentes, l'année viticole a débuté, par une sortie de raisins médiocre sur le Saint-Emilion, qui constitue actuellement l'essentiel de l'encépagement de notre vignoble.

Les grappes, sur les Folles Blanches et les Colombards non gelés, étaient assez nombreuses.

A la floraison, il y a eu un peu de coulure.

La température de juin, très chaude, a favorisé la vigne. Pas de maladies cryptogamiques. Les raisins se sont développés beaucoup et leur grosseur, en juillet, compense en partie leur défaut de nombre.

La Chlorose s'est déclarée de bonne heure dans les terrains calcaires. Notamment, en Grande et en Petite Champagne. Elle y est sévère et tenace, à cause de la température qui s'est refroidie en juillet et est redevenue pluvieuse, avec insolation réduite.

Les raisins, en général, sont avancés. On escompte, si août et septembre sont normaux, un haut degré, qui compensera la quantité que l'on estime devoir être plutôt déficitaire.

Mais août est aussi mauvais que juillet — plus mauvais encore : un des mois d'août les plus mouillés que l'on ait enregistrés.

Le Mildiou, depuis juillet, a attaqué les vignes mal ou insuffisamment sulfatées. Les pointes des sarments, les repousses sont plus ou moins envahies partout. Mais, la récolte a cependant relativement peu souffert. Un peu de Rot Brun, de-ci, de-là. Rien de réellement très grave.

L'Oïdium a été très agressif, un moment. Il a fait des dégâts assez graves, mais heureusement localisés. D'où, son influence diminuée sur le rendement général du pays.

Enfin, vers les derniers jours d'août, une attaque violente de Black-Rot a vraiment abîmé la récolte de certains vignobles de la région dite des Bois, au nord de Cognac. Foyers circonscrits, mais très éprouvés.

Les Folles Blanches souffrent de la Pourriture grise, comme c'est leur trop fréquente habitude, aggravée par la Cochylis et l'Eudémis.

Les Colombards sont beaux, quand ils ont été convenablement soufrés.

Septembre, commencé, suit les traces d'août. La température humide et sans soleil continue.

Il en résulte que les hauts degrés que l'on escomptait s'abaissent à mesure que le temps passe. On espère cependant encore, malgré tout, un degré ordinaire, nettement supérieur à celui de 1930, lequel était véritablement bas.

Quant au volume de la récolte pendante, on pense, dans la Grande et dans la Petite Champagne, qu'elle sera déficitaire. Certains viticulteurs obtiendront moitié de l'an dernier. Les Pays-Bas, avec les cépages non gelés au printemps, est la région où nous avons vu les vignes les plus chargées de belles grappes.

Et, s'il fallait, à toute force, chiffrer le rendement de l'ensemble du pays, nous penserions qu'il pourra osciller autour des trois quarts de la récolte de 1930. Mais, comme nous espérons un degré meilleur, le rendement, exprimé en eau-de-vie, ne devra pas s'éloigner beaucoup du rendement eau-de-vie de l'année précédente.

Disons, pour fixer un peu les idées et donner un point de repère, que 1930 n'avait été qu'une année moyenne pour nous. — J.-L. VIDAL.

Les vins de Banyuls-Rival de Porto. — Combien de fois nous nous sommes demandé, pourquoi, par un certain snobisme, ont été mis à la mode des vins étrangers sur l'origine desquels on devrait se montrer très circonspects. Pourquoi aussi chercher si loin ce que nous avons tout près !

Sans vouloir diminuer la valeur de certains vins importés en France, comme le Porto par exemple, mais Porto réellement d'origine, nous devrions, en bons Français les comparer avec nos produits nationaux. La préférence qui devrait aller d'abord à nos crus, deviendrait une habitude, car, elle serait basée sur des qualités certaines, indéniables et sur l'authenticité des régions qui les produisent.

La comparaison se soutiendrait facilement si le consommateur et plus encore le gourmet, réservait pour sa table nos vins dont la renommée est mondiale. Nous pouvons citer, par exemple, comme rival du Porto le Banyuls.

La région de Banyuls délimitée par quatre communes ; Cerbère, Banyuls-sur-Mer, Port-Vendres et Collioure donne un vin obtenu avec Grenache et malvoisie ; les vignobles sont étagés sur les coteaux schisteux et caillouteux, dont les pentes vont jusqu'à la mer.

On trouverait difficilement ailleurs pour cette qualité de vin, un équilibre aussi parfait entre le bouquet et la liqueur, et, c'est la différence qui existe entre le vin de Banyuls naturel et d'autres vins trop doux et sans arôme de fabrication étrangère.

Le Banyuls est non seulement un vin de dessert de tout premier plan, mais la richesse de ses éléments constitutifs que lui procure un sol spécial, en fait un vin tonique et reconstituant, reconnu par le corps médical.

Les vendanges sont tardives ne commencent guère avant les premiers jours d'octobre et lorsque les raisins ayant dépassé la maturité commencent à se flétrir on les foule rapidement. La fermentation est très lente à cause de la richesse saccharine finalement remplacée par un titre alcoolique élevé incompatible avec la vie des ferments. Le vin garde une quantité de 5 à 6 pour cent de sucre indécomposé qui lui donne la douceur.

Le Banyuls doré est obtenu en laissant fermenter le moût seul, après 5 ou 6 jours de fermentation, on procède à un premier soutirage pour le débarrasser des dépôts et un deuxième soutirage s'effectue un mois après.

Nous ne rentrerons pas dans les détails de la vinification particulière des vins de Banyuls.

Le rendement ne dépasse guère 18 à 20 hectos à l'hectare. La grande majorité des producteurs s'est réunie en coopérative et par des soins méticuleux et un outillage moderne arrive à élaborer des vins, on peut dire inimitables. De plus malgré le faible rendement, leur prix est sensiblement inférieur à certains vins exotiques, ce qui est une raison de plus pour obtenir une faveur méritée à tous égards. — L. Rosas.

A propos du blocage. — M. Léon Castel, député de l'Aude, adresse à M. le Ministre de l'Agriculture la lettre suivante :

« Monsieur le Ministre de l'Agriculture,

« Au cours de la longue discussion du statut de la viticulture, il a été reconnu que le blocage des vins (article 7 de la nouvelle loi) serait sans doute la mesure la plus efficace.

« Encore, pour que cette efficacité puisse être démontrée, faudra-t-il que cet article 7 fût appliqué quand les circonstances le demandent.

« Or, cette application dépend de vous, Monsieur le Ministre, de votre collègue du Budget, de la Commission de la Viticulture et aussi du Conseil d'Etat, puisqu'une série de décrets doivent être rendus par cette assemblée pour en régler les modalités, notamment, le pourcentage progressif. D'autre part, la Commission de la Viticulture doit prendre préalablement l'avis des Offices agricoles des différents départements producteurs.

« Au cours de la dernière séance de la Commission de la Viticulture, un échange de vues ayant eu lieu à propos de la nécessité du blocage pour la récolte 1931, presque tous les membres avaient considéré qu'en présence des apparences de la future récolte, il paraissait indispensable de bloquer une partie assez importante de cette récolte.

« Ces apparences ne se sont pas depuis lors sensiblement modifiées.

« La récolte du Midi s'annonce bonne et donnera autant ou presque qu'en 1929. Il semble devoir en être de même dans le restant de la France.

« Quant à l'Algérie, elle a sans doute souffert du sirocco, mais du fait des plantations faites durant ces dernières années, les prévisions indiquent une récolte à peu près équivalente à celles de 1929 et 1930, c'est-à-dire de 13 à 14 millions d'hectolitres.

« La récolte de la France pouvant être chiffrée entre 55 et 60 millions d'hectolitres, sinon plus, le stock commercial pour la France et l'Algérie atteindra en fin de campagne plus de 12 millions d'hectolitres et le stock à la propriété dépassera sans doute 2 millions d'hectolitres.

« Nous allons donc nous trouver en présence de 85 à 90 millions d'hectolitres de vin (récolte et stocks compris) sans compter les importations étrangères, chiffre qui risque de dépasser nos besoins.

« Dans ces conditions, je crois qu'avant que les retiraisons massives de vin aient lieu, tant en Algérie qu'en France, auquel cas certains récoltants ne pourraient plus être astreints au blocage si leurs caves étaient vidées rapidement dès après les vendanges, il y aurait lieu de procéder sans autre retard à la consultation des Offices agricoles, à la réunion de la Commission de la Viticulture et à la préparation des décrets relatifs au blocage tout au moins provisoire d'une partie de la récolte 1931, afin que le 15 septembre au plus tard cette mesure puisse être appliquée.

« J'avise notre collègue M. Barthe, président de la Commission des Boissons, de l'urgence qu'il y a à préparer le blocage des vins.

« Je vous serai très reconnaissant, mon cher Président, de me faire connaître si vous êtes disposé à appliquer au plus tôt l'article 5 de la récente loi concernant la viticulture, et dans le cas contraire, les raisons qui s'y opposent. »

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 250 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¾ à 9°, 280 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 300 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 680 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.000 à 3.800 fr. ; 1ers crus Graves, 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 3.500 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 525 à 575 fr. Mâconnais, 475 à 525 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 a 800 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1930 : Rouge, de 12 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. » à 14 fr. » le degré. Blancs de blancs, à 12 fr. 50 à 13 fr. 50. Récolte 1931, 9 fr. 25 à 10 fr. 50.

Midi. — *Nîmes* (*14 septembre 1931*). — *Cote officielle :* Vins rouges, de 12 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Costières, de 16 fr. » à » fr. » le degré logé. Vins sous-marc, 10 fr. 50 à 11 fr. 50 ; supérieur, 12 à 13 fr. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 100°, à 800 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 100°, 750 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (*15 septembre*). — Vins nouveaux sous-marc, 10 fr. 50 à 11 fr. 50 ; Alicante, 13 à 13 fr. 50. Rosé, de 17 fr. 50 à 18 fr. Blanc de Blanc, de » fr. » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à 750 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, 710 à 700 fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 700 à 725 fr. Esprit de marc à 86°, 720 à 710 fr. Vins nouveaux pas d'affaires.

Béziers (*12 septembre*). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré. Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (*13 septembre*). — Marché d'Olonzac. De 12 à 15 fr. » le degré.

Perpignan (*12 septembre*). — Vins vieux, 13 fr. le degré. Vins nouveaux, 10 fr. 50 à 12 fr. le degré. Vins 1931, sous-marc, 10 fr. 50 à 11 fr. le degré, Reprise des affaires.

Carcassonne (*12 septembre*). — Récolte 1930, de 11 fr. 50 à 16 fr. » le degré.

Narbonne (*15 septembre*). — Vins rouges, de 12 fr. 50 à 17 fr. le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 1.800 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 156 fr. » à 158 fr. »; orges, 78 fr. à 80 fr.; escourgeons, 72 fr. à 78 fr.; maïs, 74 fr. » à 78 fr. »; riz, » fr.; seigle, 85 fr. à 87 fr.; sarrasin, 110 fr. à 115 fr.; avoines, 77 fr. » à 80 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 86 fr. 16 à » fr. ». Buenos-Ayres, 46 fr. 80 à » ». Chicago, 78 fr. 10. — Sons, 44 fr. à 46 fr. — Recoupettes, de 45 à 55 fr.; remoulages, de 75 à 90 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 120 fr.; saucisse rouge, 60 à 80 fr.; sterling, 50 à 70 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 110 fr. à 145 fr.; paille d'avoine, de 110 fr. à 145 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 200 fr. à 230 fr.; foin, 185 fr. à 220 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 105 à 110 fr.; luzerne, de 700 à 800 fr.; sainfoin, 210 à 240 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 228 fr. 50 à 229 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 18 fr. ». — Veaux, 7 fr. » à 16 fr. 50. — Moutons, 9 fr. » à 24 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 11 fr. ». — Longe, de 11 fr. » à 17 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse (1) 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 87 fr. » à 90 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 103 fr. » à 105 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 15 % d'azote, 79 à 82 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr.; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Amandes vertes, 350 fr. — Bananes Canaries, 260 à 410 fr. — Citrons, 400 fr. — Framboises, 175 à 320 fr. — Oranges Espagne, 200 fr. — Pêches, 400 fr. — Pommes Australie, 350 à 475 fr. — Poires communes, 220 à 275 fr. — Reine-Claude, 575 à 950 fr. — Tomates du Midi, 75 à 120 fr. — Raisin du Midi, 140 à 240 fr. — Ananas, 1.500 fr. le cent. — Melon Nantes, 5 fr. la pièce; Paris, 6 à 14 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.